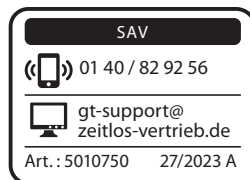
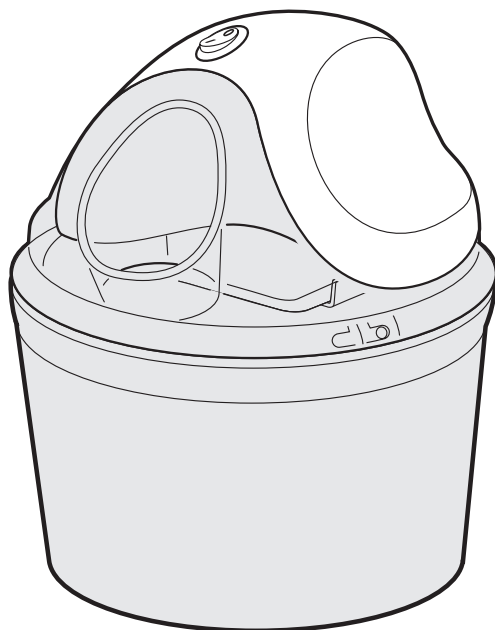


# AMBIANO®

## Sorbetière

GT-ICM-01



### NOTICE D'UTILISATION



2006050107506  
27/2023 A  
PO51021640

# Table des matières

Sécurité .....	2
Lire et conserver le mode d'emploi.....	2
Signification des symboles.....	3
Usage conforme à l'usage prévu .....	3
Contenu de la livraison .....	3
Consignes de sécurité .....	4
Remarques importantes sur l'hygiène.....	6
Pièces et éléments de commande .....	7
Avant la première utilisation .....	8
Déballage et vérification du contenu.....	8
Première mise en service .....	8
Remarque sur le verrouillage du couvercle .....	8
Fabriquer des glaces .....	8
a) Refroidir le bol de congélation.....	8
b) Préparer la masse de crème glacée .....	9
c) Assembler la sorbetière.....	9
d) Démarrer la fabrication de la glace .....	10
e) Éteindre la sorbetière et retirer la glace .....	10
Protection contre la surchauffe.....	10
Nettoyer et vérifier.....	11
Rangement et Transport.....	12
Dépannage.....	12
Données techniques .....	12
Déclaration de conformité.....	13
Recyclage .....	13
Recettes .....	14

## Sécurité

### Lire et conserver le mode d'emploi



Veillez lire attentivement les informations suivantes, conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le relire plus tard. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, incluez également ces instructions d'utilisation.

## Signification des symboles

Les pictogrammes et mentions suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'article ou sur l'emballage.

### **AVERTISSEMENT !**

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement désigne un danger présentant un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

### **ATTENTION !**

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement désigne un danger à faible risque pouvant entraîner une blessure légère si le danger n'est pas évité.

### **RECOMMANDATION !**

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles sur l'utilisation du produit.



Déclaration de conformité : Les produits caractérisés par ce symbole répondent aux dispositions applicables de l'espace économique européen.



Sécurité testée : Les produits marqués de ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Convient pour être en contact avec les aliments.



Classe de protection II

## Usage conforme à l'usage prévu

La sorbetière est destinée à la préparation de glaces.

La sorbetière est exclusivement destinée à un usage privé et ne peut être utilisée :

- dans les cuisines de restaurants d'entreprises, les magasins ou locaux commerciaux,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres lieux de résidence similaires,
- en chambres d'hôtes.

La sorbetière est conçue pour être utilisée à l'intérieur, ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans des pièces humides. N'utilisez la sorbetière que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. La sorbetière n'est pas un jouet pour enfants. Le fabricant ou le distributeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée.

Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

## Contenu de la livraison

- Sorbetière et accessoires
- Mode d'emploi
- Certificat de garantie

## Consignes de sécurité

### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse ou une tension d'alimentation trop élevée peuvent provoquer une électrocution.

- Ne branchez la sorbetière que si la tension de la prise de courant correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
  - Ne branchez la sorbetière que sur une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement en cas d'incident.
  - N'utilisez pas la sorbetière si elle est tombée, si elle présente des dommages visibles ou si le câble d'alimentation ou la fiche secteur est défectueux.
  - Si le cordon d'alimentation de la sorbetière est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
  - N'ouvrez pas le boîtier, mais confiez les réparations au spécialiste. Adressez-vous pour cela à un atelier de réparation spécialisé.
  - Cette sorbetière contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.
  - La sorbetière ne doit pas être utilisée avec une minuterie externe, un interrupteur crépusculaire ou un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas la sorbetière avec une rallonge électrique.
  - Le bloc moteur, le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.
  - Ne manipulez pas la machine avec des mains humides.
  - Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.
  - N'enlevez jamais la fiche secteur de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation, mais saisissez toujours la fiche secteur.
  - N'utilisez pas le cordon d'alimentation pour transporter l'appareil.
  - Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le posez pas sur des arêtes vives.
  - Ne rangez jamais la sorbetière de manière à ce qu'elle puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
  - N'attrapez jamais la sorbetière si elle est tombée dans l'eau. Si c'est le cas, débranchez immédiatement la prise.
  - Veillez à ce que les enfants n'introduisent pas d'objets dans la sorbetière.
  - Retirez la fiche secteur de la prise murale :
    - N'utilisez pas la sorbetière
    - Après chaque utilisation,
    - lorsque vous les nettoyez,
    - si une panne survient,
    - et en cas d'orage.

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Risques pour les enfants et personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple, des personnes souffrant d'un handicap, des personnes âgées aux capacités physiques et mentales limitées) ou manquant d'expérience et de connaissances (par exemple les enfants âgés de 8 ans ou plus).**

- Cette sorbetière peut être utilisée par des enfants âgés de huit ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de la machine et qu'elles comprennent les risques qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la sorbetière.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur peuvent être effectués par des enfants de plus de huit ans sous la surveillance d'un adulte.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la sorbetière et du cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas la sorbetière sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Tenez les matériaux d'emballage et le petit matériel hors de la vue et de la portée des enfants. Il existe un risque d'étouffement, en cas d'ingestion du matériel d'emballage et des petites pièces. Veillez à ce que le sac d'emballage ne soit pas mis sur la tête.

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

### **Atteintes à la santé !**

Le manque d'hygiène et les salissures peuvent avoir des conséquences néfastes sur la santé.

- Utilisez toujours des œufs frais et conservez-les au préalable au réfrigérateur.
- Lors de la préparation de la glace, veillez à ce que toutes les pièces de la sorbetière et tous les ustensiles soient parfaitement propres.

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

### **Risque de blessure et d'engelure !**

Une utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner un risque de blessure ou d'engelure.

- Éloignez les cheveux et les vêtements de la pale d'agitation en rotation.
- Ne mettez en aucun cas la main dans la pale du batteur en rotation et ne tenez pas non plus de grattoir ou d'autres ustensiles de cuisine dans la zone de travail de la machine.
- Ne manipulez le bol de congélation congelé qu'avec des maniques ou des gants de four afin d'éviter les engelures.

## **RECOMMANDATION !**

### **Risque de détérioration !**

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- Le bol de congélation doit être complètement sec avant d'être placé dans le congélateur.
- N'endommagez pas le bol de congélation, par exemple en le perçant ou en le chauffant.

- Si du réfrigérant s'échappe du bol de congélation, la sorbetière ne doit plus être utilisée et doit être mise au rebut. Lisez à ce sujet le chapitre "Élimination".
- Placez la sorbetière sur une surface solide et plane.
- Tenez la sorbetière à l'écart des sources de chaleur.
- Allumez d'abord la sorbetière et ensuite seulement, versez la masse de glace préparée dans la machine en marche.
- N'éteignez pas et ne rallumez pas la sorbetière pendant la préparation de la glace, la masse de glace gèlerait sur le bol de congélation et bloquerait la palette de brassage.
- N'utilisez la sorbetière qu'avec les accessoires fournis.
- N'utilisez pas d'objets métalliques, par exemple pour retirer la glace terminée. Ceux-ci peuvent endommager l'intérieur du bol de congélation.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage chimiques agressifs, de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges dures pour le nettoyage.

## Remarques importantes sur l'hygiène

La crème glacée est un milieu de culture idéal pour les salmonelles. C'est pourquoi une hygiène particulière est requise lors de la préparation de la crème glacée.

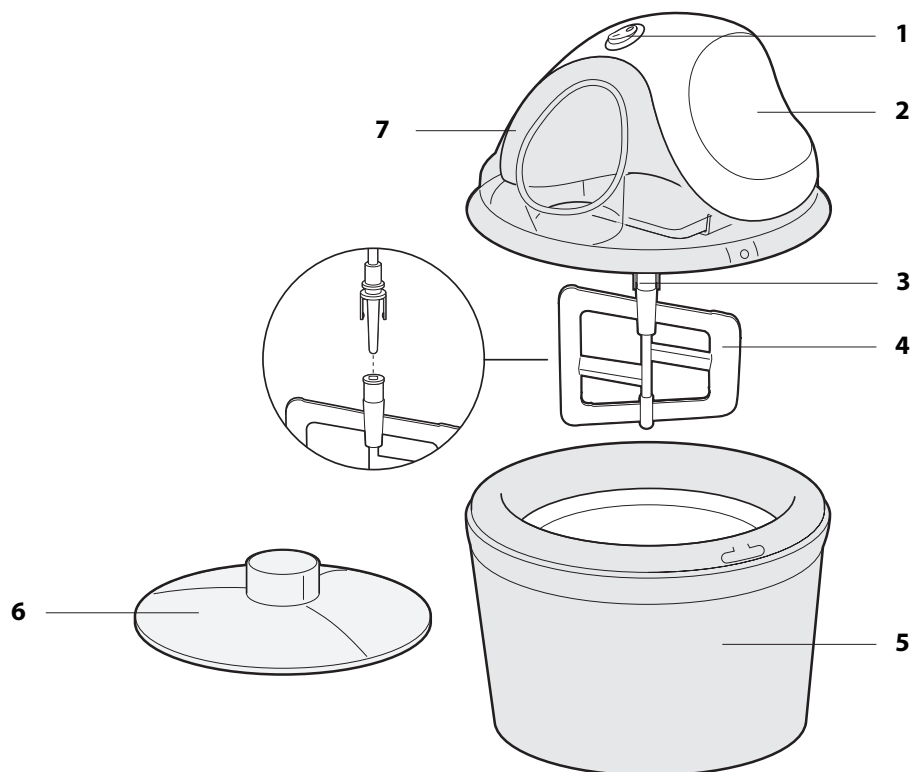
Les œufs crus sont la principale source de salmonelles dans les glaces. Les œufs crus contiennent souvent des salmonelles en très petite quantité.

Les salmonelles peuvent toutefois se multiplier rapidement en cas de stockage prolongé ou de réfrigération insuffisante.

Les salmonelles peuvent également se multiplier dans la masse de glace préparée ou dans la glace décongelée. La congélation ne tue pas les salmonelles. Pour déguster une glace en toute sérénité, il est donc impératif de respecter les conseils d'hygiène suivants :

- Pour les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies (par exemple les jeunes enfants, les personnes âgées ou malades), il est préférable de préparer des recettes sans œufs crus.
- Pour les recettes de glaces aux œufs crus, utilisez toujours des œufs frais et conservez-les au réfrigérateur.
- Lors de la préparation de la glace, veillez à la propreté absolue de tous les outils de travail.
- Placez immédiatement la glace préparée au réfrigérateur et ne l'y conservez pas plus de 24 heures.
- Une fois préparée, la glace doit être consommée immédiatement. Vous pouvez conserver de la glace avec des ingrédients frais dans un congélateur 3 étoiles à -18 °C maximum. N'utilisez cependant pas le bol de congélation pour cela. En congelant, la glace perd sa consistance crémeuse et gèle en un bloc solide.
- La glace décongelée ou dégelée ne doit en aucun cas être recongelée.
- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles après la fabrication de la glace. Le bol de congélation et le bloc moteur ne doivent toutefois pas être nettoyés au lave-vaisselle.

## Pièces et éléments de commande



- 1 Interrupteur marche/arrêt (I/O)
- 2 Bloc moteur amovible
- 3 Connecteur
- 4 Palettes de brassage
- 5 Bol de congélation
- 6 Couvercle de service pour le bol de congélation
- 7 Couvercle avec ouverture pratique pour verser les ingrédients

# Avant la première utilisation

## Déballage et vérification du contenu

1. Retirez la sorbetière de son emballage et enlevez soigneusement tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète.
3. Vérifiez que la machine ou les pièces détachées ne présentent pas de dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la sorbetière. Contactez le service après-vente du fabricant à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.
4. Déroulez complètement le câble d'alimentation.

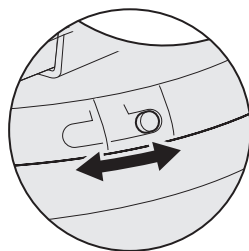
## Première mise en service

- » Nettoyez l'émulsionneur à lait et toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

## Remarque sur le verrouillage du couvercle

Si, plus tard, lors de la fabrication de la glace, la masse de glace devient plus ferme, il peut arriver, selon le sens de rotation de la palette de brassage, que les verrouillages du couvercle se "retournent" par à-coups.

Dans ce cas, le couvercle glisse dans ses verrouillages sur le côté opposé.



Lorsque la masse de glace devient très ferme, le sens de rotation de la palette de brassage change automatiquement. Il s'agit d'une fonction de protection pour éviter que le moteur ne surchauffe.

Si le sens de rotation change constamment, éteignez l'appareil et retirez la masse de glace.

## Fabriquer des glaces

Vous obtiendrez de très bons résultats si le bol de congélation et la masse de glace préparée sont suffisamment refroidis. Cela permet également de réduire le temps de préparation. La glace obtenue est douce et crémeuse. Servez immédiatement. C'est comme ça qu'elle a le meilleur goût.

### a) Refroidir le bol de congélation

#### RECOMMANDATION !

#### Risque de détérioration !

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- Le bol de congélation doit être complètement sec lorsque vous le placez dans le congélateur.

Le bol de congélation (sans couvercle) doit être refroidi à -18 °C ou à une température plus froide dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant chaque préparation de glace.



En outre, votre congélateur doit être marqué d'au moins 3 étoiles pour que le bol de congélation soit suffisamment refroidi pour la fabrication de glace.

1. Emballez le bol de congélation dans un sac en plastique. Cela permet d'éviter la formation de cristaux de glace.
2. Placez le bol de congélation à la verticale et bien droit dans le congélateur.
  - Le bol de congélation s'adapte aux compartiments de congélation d'une hauteur minimale de 15 cm.
  - Si vous laissez toujours le bol de congélation dans le congélateur, vous pouvez préparer de la glace à tout moment.

## b) Préparer la masse de crème glacée

### AVERTISSEMENT !

#### Atteintes à la santé !

Le manque d'hygiène et les salissures peuvent avoir des conséquences néfastes sur la santé.

- Utilisez toujours des œufs frais et conservez-les au préalable au réfrigérateur.
  - Lors de la préparation de la glace, veillez à ce que toutes les pièces de la sorbetière et tous les ustensiles soient parfaitement propres.
1. Préparez la masse de crème glacée selon la recette. Dans ce guide, vous trouverez une sélection de recettes qui ont déjà été testées avec cette sorbetière.
  2. Placez immédiatement la crème glacée préparée au réfrigérateur pendant au moins 12 heures, mais pas plus de 24 heures, et conservez-la au réfrigérateur.

## c) Assembler la sorbetière

### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution !

Une manipulation incorrecte de la machine présente un risque d'électrocution.

- Avant toute opération de montage, mettez l'appareil hors tension et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'engelures !

Une utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner un risque d'engelures.

- Ne manipulez le bol de congélation congelé qu'avec des maniques ou des gants de four afin d'éviter les engelures.
1. Le cas échéant, assemblez le raccord et la palette d'agitation, voir chapitre "Pièces et éléments de commande".
  2. Introduisez par le bas le raccord et la pale d'agitation dans l'ouverture correspondante du bloc moteur.
  3. Placez le couvercle avec le bloc moteur sur le bol de congélation. Faites attention aux encoches sur les bords.
  4. Tournez un peu le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
  5. Ne sortez le bol de congélation du congélateur que juste avant de faire de la glace. **Ne remplissez pas encore la masse de crème glacée !**

## d) Démarrer la fabrication de la glace

### RECOMMANDATION !

#### Risque de détérioration !

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- N'éteignez pas et ne rallumez pas la sorbetière pendant la fabrication de la glace. Sinon, la masse de crème glacée gèlerait sur le bol de congélation et bloquerait la pale du batteur.



Remplissez le bac à glace jusqu'à au moins 2,5 cm du bord. Lors de la congélation, la masse se dilate vers le haut et nécessite donc plus d'espace.

Ne remplissez pas encore la masse de crème glacée !

1. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I) pour mettre la sorbetière en marche. La pale d'agitation commence à tourner.
2. Remplissez la masse de glace préparée et bien refroidie par portions à travers la goulotte de remplissage dans la machine en marche.
3. Laissez-la mélanger pendant environ 6 à 30 minutes, jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit obtenue.

## e) Éteindre la sorbetière et retirer la glace

### RECOMMANDATION !

#### Risque de détérioration !

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- N'utilisez pas d'objets métalliques pour retirer la crème glacée terminée. Ceux-ci peuvent endommager l'intérieur du bol de congélation.

1. Éteignez la sorbetière à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (O).
2. Tournez un peu le couvercle jusqu'à l'encoche et soulevez-le.
3. Retirez la pale d'agitation.
4. Retirez la crème glacée terminée à l'aide d'une raclette en caoutchouc ou d'une cuillère en plastique.
5. Si vous souhaitez laisser de la crème glacée dans le bol de congélation glacé pour la consommer rapidement, vous pouvez placer le couvercle fourni sur le bol. Celui-ci empêche un réchauffement prématuré de la crème glacée, mais n'est conçu que pour une conservation à court terme de la crème glacée.



La glace terminée doit avoir une consistance molle et facile à prendre à la cuillère. Celle-ci peut être conservée dans un récipient séparé au congélateur, ou vous pouvez également l'y conserver avant de la consommer si vous souhaitez que la glace durcisse un peu avant d'être consommée.

## Protection contre la surchauffe

Une protection contre la surchauffe protège l'appareil contre tout dommage. La protection s'active automatiquement lorsqu'il y a un risque de surchauffe du moteur. Sa protection contre la surchauffe s'est déclenchée :

1. Retirez la fiche secteur de la prise de courant.
2. Laissez la sorbetière refroidir pendant au moins une heure.
3. Nettoyez la machine si nécessaire.

Ensuite, vous pouvez à nouveau utiliser la sorbetière comme d'habitude.

## Nettoyer et vérifier

Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la sorbetière et tous les ustensiles après la fabrication de la glace.

### ⚠ AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution !

Une manipulation incorrecte de la machine présente un risque d'électrocution.

- Avant toute opération de nettoyage, mettez la machine hors tension et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

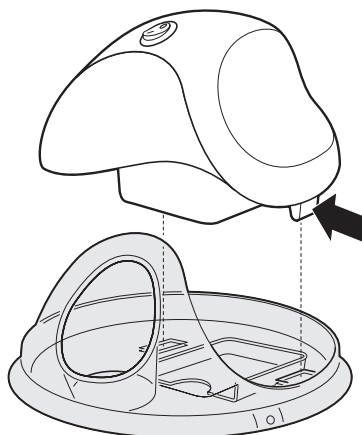
### RECOMMANDATION !

#### Risque de détérioration !

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- Le bol de congélation et le bloc moteur ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage chimiques agressifs, de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges dures pour le nettoyage.

1. Avant de nettoyer le bol de congélation, laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il se soit réchauffé à la température ambiante.



2. Si nécessaire, vous pouvez séparer le bloc moteur et le couvercle pour faciliter le nettoyage.  
Pour ce faire, appuyez sur les deux pinces (voir flèche) situées dans la partie intérieure du couvercle et retirez le bloc moteur du couvercle.
3. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, puis séchez-le.
4. Nettoyez soigneusement le couvercle, la pièce intermédiaire et la palette d'agitation dans de l'eau de rinçage chaude. Rincez à l'eau chaude.
5. Lorsque le bac de congélation a atteint la température ambiante, lavez-le soigneusement à l'eau chaude de rinçage de l'intérieur. De l'extérieur, essuyez le bol avec un chiffon humide.
6. Séchez complètement toutes les pièces.
7. Vérifiez régulièrement si du liquide de refroidissement s'échappe du bol de congélation. Dans ce cas, la sorbetière ne doit plus être utilisée.


# Rangement et Transport

- Lorsque vous n'utilisez pas la sorbetière, débranchez-la et conservez-la nettoyée dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et du gel. Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil.
- Conservez la machine hors de portée des enfants.
- Pour ranger et transporter l'appareil, vous pouvez utiliser l'emballage d'origine.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour de la machine. Un mauvais enroulement peut endommager l'isolation du câble et entraîner un risque de choc électrique.

# Dépannage

Problème	Cause possible et solution
Aucune fonction.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fiche secteur dans la prise murale ?</li></ul>
Changement fréquent du sens de rotation du mélangeur.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Il s'agit d'une fonction de protection normale pour éviter une surcharge du moteur.</li></ul>
Changement fréquent du sens de rotation du mélangeur.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mettre la machine hors tension et sortir la masse à crème glacée du récipient.</li></ul>
La machine s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La protection contre la surchauffe s'est probablement déclenchée, voir chapitre précédent.</li></ul>
La glace ne se solidifie pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le récipient de congélation et la masse de crème glacée sont-ils suffisamment refroidis ?</li><li>▪ Est-ce que les bonnes quantités ont été utilisées pour la recette en question ?</li></ul>

# Données techniques

Modèle :	GT-ICM-01
Alimentation électrique :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance :	12 watts
Classe de protection :	
Capacité :	ca. 1,1 Liter
Numéro de révision :	2023_01

Des modifications techniques et du design sont possibles car nos produits sont en permanence développés et améliorés. Cette notice d'utilisation peut être téléchargée en format PDF sur notre site Internet [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

# Déclaration de conformité

**CE** La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur internet sous **www.gt-support.de**.

## Recyclage

### Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

### Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



**Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!**

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères.

Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un

point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage. Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs.

Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

# Recettes

## Sorbet aux fraises

- 150 ml d'eau
- 750 g de fraises
- 125 g de sucre
- Jus d'un 1/2 citron



Nettoyez et lavez les fraises. Découpez 100 g des fraises en petits morceaux et mettez-les de côté. Passez en purée le reste (650 g) pour obtenir une mousse fine.

Portez l'eau et le sucre à ébullition et laissez bouillir le mélange pendant 2 minutes. Retirez l'eau sucrée de la plaque de cuisson et ajoutez la purée de fraises et le jus de citron. Ajoutez délicatement les morceaux de fraises à la masse.

Laissez refroidir la masse.

Laissez refroidir la masse pendant au moins 12/24 max. heures dans le réfrigérateur avant de préparer le sorbet dans la sorbetière.

Veuillez suivre les consignes du mode d'emploi.

## Crème glacée à la vanille

- 1 gousse de vanille
- 150 ml de lait
- 1/2 paquet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'oeuf
- 50 g de sucre
- 150 ml de crème liquide

Découpez la gousse de vanille en longueur et grattez les graines à l'aide d'un couteau aiguisé. Mélangez le lait, le sucre vanillé, la gousse de vanille dans une casserole et portez rapidement à ébullition. Retirez la casserole du feu et laissez reposer pendant environ 10 minutes.

Fouettez les jaunes d'oeuf et le sucre à l'aide d'un malaxeur pendant environ 5 minutes pour obtenir une crème épaisse. Retirez la gousse de vanille du lait et ajoutez le lait chaud à la masse aux oeufs en remuant constamment.

Versez le lait chaud petit à petit à la masse pour éviter que les oeufs ne coagulent. Versez le lait aux oeufs dans une casserole et réchauffez lentement (sans faire bouillir !) tout en remuant avec un fouet jusqu'à ce que la masse soit bien épaisse.

Laissez refroidir la masse pendant au moins 12/24 max. heures dans le réfrigérateur. Fouettez la crème et ajoutez-la délicatement à la masse refroidie avant de préparer la crème glacée dans la sorbetière.

Veuillez suivre les consignes du mode d'emploi.

## Crème glacée aux pêches

- 400 g de pêches sans la peau (boîte)
- 120 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 150 ml de yaourt
- 150 ml de crème



Placez les pêches pelées dans un grand bol et réduisez les en purée fine. Ajoutez petit à petit le sucre, le jus de citron et le yaourt, mélangez bien.

Fouettez la crème dans un autre récipient, ajoutez-la délicatement à la masse de fruits.

La masse à crème glacée doit reposer pendant au moins 12 heures dans le réfrigérateur. Mélangez le tout à l'aide du fouet avant de verser la préparation dans la sorbetière.

Veuillez suivre les consignes du mode d'emploi.

## Gâteau de fromage glacé

- 250 ml de crème liquide
- 250 ml de crème fraîche
- 150 g de fromage frais
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 3/4 de sucre granulé
- 1/4 de petite cuillère d'extrait de vanille

Ajoutez le fromage frais dans une casserole et fouettez-le pour en faire une crème. Ajoutez successivement le sucre, la crème liquide ainsi que la crème fraîche tout en fouettant.

Ajoutez ensuite l'extrait de vanille et le jus de citron, mélangez le tout.

Laissez refroidir la masse pendant au moins 12 heures dans le réfrigérateur avant de préparer le gâteau dans la sorbetière.

Mélangez encore une fois la masse à l'aide d'un fouet. Veuillez suivre les consignes du mode d'emploi.

## Crème glacée au citron

- 400 ml de jus de citron frais
- 250 g de sucre
- 350 ml d'eau
- 150 ml de crème

Portez à ébullition le jus de citron, l'eau et le sucre et laissez bouillir le liquide pendant 3-4 minutes.

Vous pouvez, si vous utilisez des citrons non traités, râper les citrons et ajouter le zeste au liquide pour un goût plus intense. Laissez refroidir le liquide et enlevez les zestes de citron. Fouettez la crème et ajoutez-la au sirop de citron.

Laissez reposer la masse dans le réfrigérateur avant de préparer la crème glacée dans la sorbetière.

Veuillez suivre les consignes du mode d'emploi.

## SAV



01 40 / 82 92 26  
(Appel gratuit)



gt-support@  
zeitlos-vertrieb.de

Globaltronics Service Center  
Kleyling SAS / zeitlos design und  
vertriebs GmbH  
Transports Internationaux  
RN 415  
68600 Algsolheim, France

Fabriqué pour (Ce n'est pas l'adresse du SAV !):  
Globaltronics GmbH & Co. KG  
Bei den Mühren 5  
20457 Hambourg, Allemagne